

























**MENU**

Semaine du Lundi 18 Mai au Vendredi 22 Mai 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Rosette cornichons  Sauté de poulet sauce paprika  Semoule  Samos  Cocktail de fruits	 Céléri rémoulade  Œufs sauce Aurore  Epinards à la crème  Brie à la coupe  Flan nappé caramel	 Concombres vinaigrette  Boulettes de bœuf sauce champignons  Flageolets  Fromy  Tarte aux pommes, du chef	 Salade coleslaw  Cheeseburger  Frites  Chantenoise  Donuts chocolat	 Carottes râpées vinaigrette  Filet de hoki sauce provençale  Chou-fleur béchamel  Petit suisse sucré  Liégeois chocolat

	Cuisiné par nos chefs		Menu végétarien		Agriculture biologique		Filière Marine Engagée
L	LOCAL		Origine France		Pâtisseries par nos chefs		



Jeudi = cheeseburger-frites...



le rendez-vous des gourmands !

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

Pour des raisons d'approvisionnement, SOGIREST se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. SOGIREST vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002.